



Technological University Dublin
ARROW@TU Dublin

Menu Collection

Gastronomy Archive

1949

Restaurant Jammet, Menu, 1 March 1949

Restaurant Jammet

Follow this and additional works at: <https://arrow.tudublin.ie/menus>



Part of the [Food and Beverage Management Commons](#), and the [Tourism and Travel Commons](#)

Recommended Citation

Restaurant Jammet, "Restaurant Jammet, Menu, 1 March 1949" (1949). *Menu Collection*. 37.
<https://arrow.tudublin.ie/menus/37>

This Book is brought to you for free and open access by the Gastronomy Archive at ARROW@TU Dublin. It has been accepted for inclusion in Menu Collection by an authorized administrator of ARROW@TU Dublin. For more information, please contact yvonne.desmond@tudublin.ie, arrow.admin@tudublin.ie, brian.widdis@tudublin.ie.



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial-Share Alike 3.0 License](#)

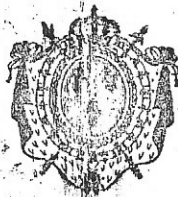


CARTE DU JOUR

1/3/49

WINES IN SNIPES

Bourgogne Blanc 3/-
Bordeaux Rouge - Blanc 3/-
Champagne Extra Dry 10/-



RESTAURANT JAMINET

POTAGES

Petite Marmite Henri IV. 1/6 Croute au Pot 1/- Consomme aux Diablotins 1/-
Creme St Germain aux Croutons 1/3 Creme Reine Margot 1/- Potage aux Legumes 1/-

ŒUFS

Omelette Fines Herbes - Champignons - Lyonnaise - Parmentier 3/6
Œufs poche Benedictine - Mornay - Florentine - Indienne 3/6
Œufs Brouille Portugaise - au Fromage - aux Croutons 3/6

POISSONS

Delice de Sole d'Antin 6/- Filets de Barne Waleska 6/- Huitres glacee Mornay 8/- de
Truite de Riviere belle Meuniere 6/- Saumon poche au grille sce Mousseline 5/6
Homard Burlington 8/- Merlan frite a la Francaise 2/6 Homard a l'Americaine 8/-
Turbot poche sce Hollandaise 5/6 Hareng grille sce Moutarde 2/6 Sole Colbert 5/-
Sole Meuniere 5/- Sole frite - grille Beurre Fondu 5/- Homard froid et Laitues 7/-
Mayonnaise de Saumon Parisienne 5/-

PLAT DU JOUR

SUPREME DE TURBOTIN BONNE FEMME 5/6
COQUILLES ET JACQUES AU GRATIN 4/-
FILETS DE PLIES EN FRITOT BEARNAISE 4/-

ENTREES

Jambon d'York Porto Epinards 5/- Langue de boeuf braisee Clamart 5/-
Vol au vent de cervelle a la creme 5/- Feuillate de volaille Normande 6/6
Mignon de veau Orloff 5/- Cote de porc grillee apple sauce 5/6
Foie de veau a l'Anglaise 5/- Steak en cocotte chez-soi 5/- Foiegras Strasbourg 9/-
Cote panee Napolitaine 5/6 Rognon de veau Flambe bauge 5/6
Faissette d'Agneau chasseur 6/- Entrecote poelee Riviera 5/-
Point steak l'Oignon 5/6 Carre d'Agneau Bergerette (4) 24/-
Caneton aux Petits Pois (3) 10/- Poulet en cocotte Bonne Maman 21/-

ROTIS GRILLADES ET GIBIERS

Steak 4/6 Filet steak 6/- Minute steak 5/- Entrecote steak 5/- Chop 5/-
Cotelette 3/6 CHX Mixed Grill 6/- Rognons 2/-

LEGUMES

Petits Pois 2/- Oignons frit 2/- Haricots verts 2/- Choux fleurs 2/-
Choux de Bruxelles 1/6 Celeris braises 2/6 Sea Kale 2/6 Asperges 4/-

DESSERTS

Omelette Norwegienne (2) 8/- Souffle aux Branges (2) 8/- Crepes Suzette 5/-
Bananas Flambees 3/6 Glace vanille - chocolat - Cafe 1/3 Poire Melba 3/6
Meringue chantilly - glacee 2/6 Gateau Singapour 2/-

SALADIES

Gigot Monsieur 2/6 Welsh Rarebit 1/6 Brochettes de foies de volaille 1/6
Champignons sur Toast 3/- Ange a cheval 3/6